Tefal®

Snack'n clean

F

NL

D

I

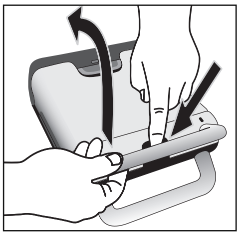
GB

E

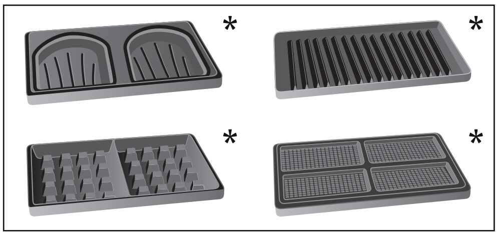
P



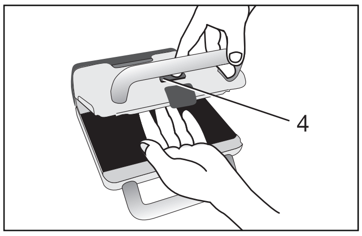
www.tefal.com



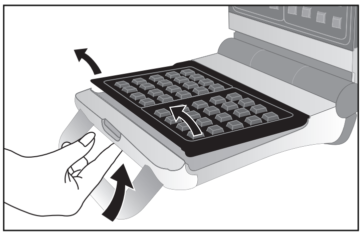
A



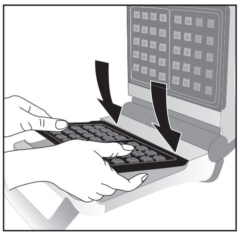
B



C



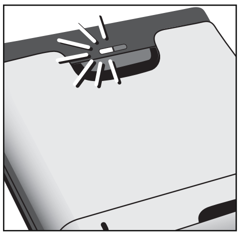
D



E



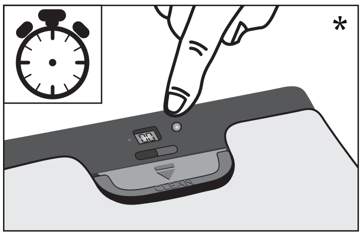
F



G

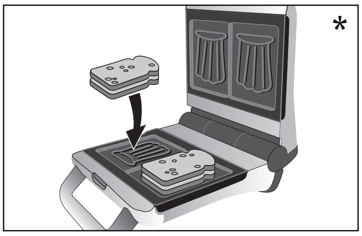


H

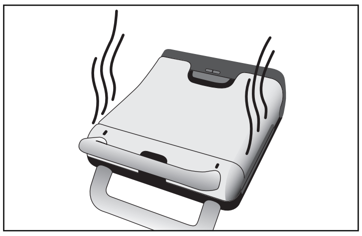


J

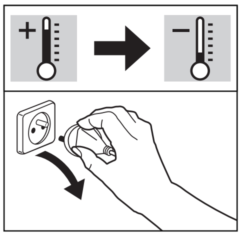
***** = selon modèle – afhankelijk van het model – je nach Modell – secondo il modello
depending on model – según modelo – consoante modelo



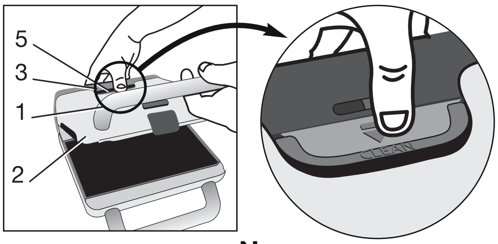
K



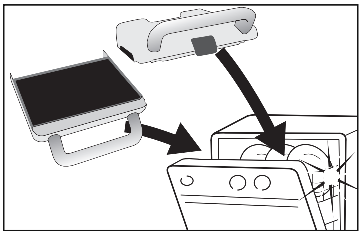
L



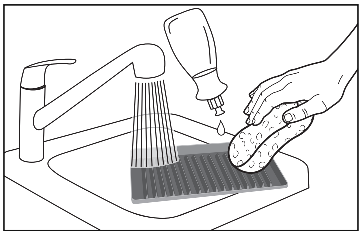
M



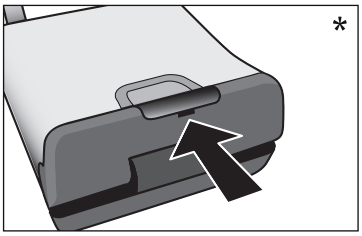
N



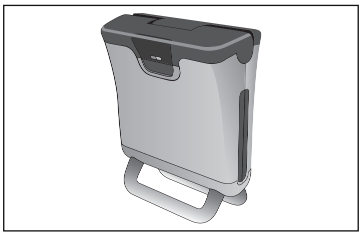
P



Q



R



S

***** = selon modèle – afhankelijk van het model – je nach Modell – secondo il modello
depending on model – según modelo – consoante modelo

F

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- **Si un accident se produit,** passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Consignes de sécurité

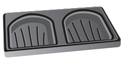
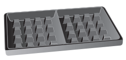
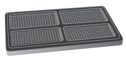
- **Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).**
- **Avant chaque utilisation, les ustensiles, plaques de cuisson ou tout autre composant entrant en contact avec les aliments doivent être lavés.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- **Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**
- **Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.**
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- **Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.**
- **Cet appareil ne doit pas être immergé.**
- **Ne jamais mettre la charnière électrique au lave-vaisselle.**
- **Ne jamais plonger dans l'eau ni l'appareil avec sa charnière électrique ni le son cordon.**

***** = selon modèle

Montage

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulle-gomme.
- Ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton (**A**).
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Choix des plaques (*)

 *  *  *  *

- Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.

Pour enlever les plaques (C) (D) :
- Appuyer sur les touches "EJECT" situés sur le devant des capots supérieur et inférieur.

Pour remettre les plaques (E) (F) :
- Poser la plaque de biais et appuyer sur la plaque pour la verrouiller.
- Les plaques croque-monsieur sécantes, gril, gaufres et gaufrettes ne sont pas interchangeables.
  Faire correspondre le repère 1 de la plaque avec le repère 1 du capot à l'intérieur du produit, et le repère 2 de l'autre plaque avec le repère 2 de l'autre capot.
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.
- **Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.**

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil. Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume (**G**).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert (*) s'allume quand la température de cuisson est atteinte (**H**).
- Ouvrir l'appareil (*).

  Pour des croques : mettre le pain ou les paninis, refermer et laisser cuire selon la recette choisie (**K**) (**L**).

  Pour des gaufres, gaufrettes : verser la pâte à gaufres ou à gaufrettes et suivre les indications de la recette choisie.

  Pour des grillades : poser la viande sur les plaques, refermer et laisser cuire selon la recette choisie.

- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.**
- Utiliser le minuteur pour contrôler le temps de cuisson (*) (**J**).

***** = selon modèle

F

- Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :
  - de régler le temps par un appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs.
    Un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi minutes.
  - d'arrêter la sonnerie manuellement en appuyant quelques secondes.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après deux séries.
- **Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.**

Après utilisation – nettoyage

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte (**M**) avant éjection des capots pour passage au lave-vaisselle.
- Après refroidissement, garder le produit ouvert.
- Appuyer sur le bouton "CLEAN" (5) de la charnière supérieure (3) en tirant vers soi à l'aide de la poignée du capot (2) en ;maintenant la charnière de l'autre main.
- Retourner le produit et appuyer sur le bouton "CLEAN" (5) de la charnière inférieure (3) en tirant vers soi à l'aide de la poignée du capot (1) en maintenant la charnière de l'autre main (**N**).
- Les deux capots (1 et 2) avec leurs plaques se nettoient au lavevaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle (**P**).
- Placer les capots (1 et 2) verticalement dans le lave-vaisselle, en positionnant la poignée vers le haut.
- Vous pouvez également nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel (**Q**).
- La charnière électrique (3) peut être nettoyée avec un linge humide, puis séchée.

Pour remonter l'appareil :

- S'assurer que tous les éléments sont complètement secs avant de les assembler.
- Les capots inférieur et supérieur (1 et 2) doivent être séchés avec précaution avant toute nouvelle utilisation.
- Insérer le capot inférieur (1), puis le capot supérieur (2) dans la charnière électrique (3).

Rangement

- L'appareil peut se ranger verticalement (**S**).
- Vous pouvez enrouler le cordon autour des poignées avant le rangement du produit.

Remplacement de la pile du minuteur (*)

- S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.
- Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.
- Insérer un tournevis dans la fente arrière du minuteur afin de déclipser et extraire le minuteur (**R**).
- Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.
- Extraire la pile.
- **Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile mais apportez-la à l'un des points de collecte prévus à cet effet.**

***** = selon modèle

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes Croque-monsieur



Mettre les plaques croque-monsieur (*).
Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.
Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.
Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain.
Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain.
Poser pardessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer.
Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures.
Eplucher l'oignon et le hâcher menu.
Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux.
Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika.
Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures.
Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement.
Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort.
Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

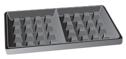
***** = selon modèle

F

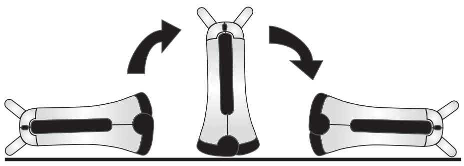
Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures.
Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat.
Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Recettes Gaufres 

Mettre les plaques gaufres (*).
Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.



Refermer l'appareil, attendre 10 secondes, puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme.
Laisser dans cette position pendant 2 minutes.
Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 1 minute 30.
Eviter d'ouvrir en cours de cuisson.
Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier.
Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
Délayer peu à peu avec le lait.
Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse.
Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

***** = selon modèle

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'écume disparaisse.
Mélanger la farine, la levure et le sel.
Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 minutes.
Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois.
Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

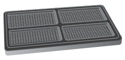
• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 œufs • 1/4 l de lait • 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 minutes dans un verre d'eau avec le sucre.
Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu.
Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.
Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud.
(elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

***** = selon modèle

F

Recettes Gaufrettes



Mettre les plaques gaufrettes (*).
Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.
Refermer l'appareil, attendre 10 secondes, puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme.
Laisser dans cette position pendant 2 minutes.
Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 1 minute 30.
Eviter d'ouvrir en cours de cuisson.
Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres petit-déjeuner

• 3 jaunes d'œuf • 370 ml de lait • 250 g de farine • 2 c. à café de levure • 3 c. à café de sucre • 1/2 c. à café de sel • 8 c. à café d'huile • 3 blancs d'œuf
Mélangez les jaunes d'œuf et le lait.
Ajoutez la farine, la levure, le sucre, le sel et mélangez bien le tout.
Ajoutez l'huile.
Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

Gaufres éponge

5 jaunes d'œuf • 5 c. à soupe d'eau chaude • 100 g de sucre, le zeste râpé d'un citron • 150 g de farine • 1/2 c. à café de levure • 5 blancs d'œuf
Battez les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste râpé de citron.
Mélangez la farine et la levure et ajoutez-les à l'ensemble des ingrédients.
Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les à la préparation.

Gaufres à la vanille

200 g de beurre • 50 g de sucre • des morceaux de gousse de vanille • 1 pincée de sel • 6 œufs • 300 g de farine • 2 c. à café de levure • 1/4 de litre de lait • 1 c. à soupe de rhum
Battez le beurre, le sucre, la vanille et le sel.
Mélangez la farine et la levure et ajoutez à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporez le rhum.

***** = selon modèle

Recettes Grillades 

Mettre les plaques grils (*).
Poser la viande sur les plaques.
Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Steak au thym

Par personne : • 1 steak de 150 g (aiguillette ou rumsteck) • 1/2 c. à soupe d'huile • 1 branche de thym frais
Cuisson : 4 minutes
Badigonner le steak d'huile.
Effeuiller le thym et en enrober le steak des deux côtés.
Faire griller.
Servir avec une garniture au choix.

Entrecôte Mirabeau

Par personne : • 1/2 entrecote de 350 g environ • 2 anchois au sel • 25 g de beurre • 25 g d'olives vertes
Cuisson : 8 minutes
Laver les anchois à l'eau courante et en ôter l'arête centrale.
Faire griller l'entrecôte.
Au moment de servir, poser les filets d'anchois et une noix de beurre sur l'entrecôte, puis l'entourer d'olives vertes.
Poivrer à volonté.

Escalope de veau "surprise"

Par personne : • 1 escalope de veau • 1/2 tranche de jambon (cru, de préférence) • gruyère • sel • poivre
Cuisson : 6 minutes
Fendre l'escalope dans le sens de l'épaisseur.
Glisser la demi tranche de jambon dans laquelle vous mettez une lamelle de gruyère.
Saler et poivrer.
Servir avec une sauce tomate épaisse.

***** = selon modèle

Recettes Panini 

Mettre les plaques grills (*).
Placer le pain sur les plaques.
Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Panini au saumon fumé

Pour 4 personnes : • 4 petits pains • 4 portions de fromage à tartiner • 4 oignons blancs émincés • 4 tranches de saumon fumé

Couper les pains en 2.
Les tartiner avec le fromage.
Ajouter le saumon fumé ainsi que l'oignon émincé.
Fermer les pains.
Les cuire environ 5 mn et servir.

Panini au jambon

Pour 4 personnes : • 4 petits pains • 6 c. à soupe de beurre • 2 c. à thé de moutarde • 4 tranches de jambon cuit • 4 portions de fromage à tartiner • 2 tomates coupées en tranches • sel • poivre

Couper les pains en 2.
Les tartiner de beurre, de moutarde et de fromage.
Mettre le jambon et la tomate.
Fermer les pains.
Les cuire environ 8 mn et servir.

Panini grillés au chocolat

Pour 4 personnes : • 4 petits pains viennois • 150 g de petits suisses • 500 g de chocolat amer grossièrement râpé • glace à la vanille

Couper les petits pains en deux.
Etaler les petits suisses sur les tranches de pain et saupoudrer de chocolat râpé, puis former des sandwichs.
Faire cuire 6 minutes environ et servir avec de la glace vanille.

Panini Ail et Fines herbes

Pour 4 personnes : • 4 petits pains (miches) • 8 portions de Fromage Ail et Fines Herbes

Couper les petits pains en deux.
Etaler une portion de fromage sur chaque moitié.
Faites cuire les sandwichs 6 minutes environ.

* = selon modèle

Wij danken u voor de aankoop van dit TEFAL apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**
- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
- **Als iemand zich brandt,** koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Veiligheidsinstructies

- **Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron of over de rand van het werkblad hangen (kookplaat, gaspit…).**
- **Vóór ieder gebruik moeten het keukengerei, de kookplaten en alle andere onderdelen die in contact komen met het voedsel, afgewassen worden.**
- **Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.**
- **Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onderop het apparaat staat vermeld.**
- **Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.**
- **Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**
- **In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.**
- **Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.**
- **Nooit het elektrische scharnier in de vaatwasmachine doen.**
- **Nooit het apparaat met zijn elektrische scharnier en het snoer in water onderdompelen.**

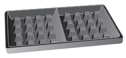
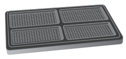
Installatie

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.
- Zet het apparaat open door op de knop te drukken (**A**).

***** = afhankelijk van het model

• Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

De platen kiezen (*)

 *  *  *  *

• U kunt, afhankelijk van het model, verschillende platen kiezen.

Het verwijderen van de platen (C) (D) :

• Druk op de toetsen "EJECT" op de voorzijde van de bovenste en onderste kap.

Het terugplaatsen van de platen (E) (F) :

• Zet de plaat schuin neer en druk hierop om hem te vergrendelen.
• De tosti-, grill-, wafel- en wafeltjesplaten zijn niet onderling verwisselbaar.
Zet merkteken 1 van de plaat tegenover merkteken 1 van de kap aan de binnenzijde van het apparaat en merkteken 2 van de andere plaat tegenover merkteken 2 van de andere kap.
• Vóór het allereerste gebruik raden wij u aan de bakplaten met olie in te wrijven en ze daarna af te nemen met een absorberende doek.
• **Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.**

Aansluiten en voorverwarmen

• Sluit het apparaat. Steek het snoer in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden (**G**).
• Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen.

Bakken

• Laat het apparaat voorverwarmen, het groene controlelampje (*) gaat branden wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt (**H**).
• Open het apparaat (*).

Voor tosti's: het brood of de panini's plaatsen, het apparaat sluiten en het gekozen recept volgen (**K**) (**L**).

Voor wafels, wafeltjes: het wafel- of wafeltjesbeslag in het apparaat schenken en de instructies van het gekozen recept volgen.

Voor de grill: het vlees op de platen leggen, het apparaat sluiten en bakken volgens het gekozen recept.

• **Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handgrepen.**
• Gebruik de timer voor het bijhouden van de baktijd (*) (**J**).
• De toets rechts op de display kan gebruikt worden om:
- de baktijd in te stellen door deze continu ingedrukt te houden of door impulsen te geven. De kleine "5" in de rechterbovenhoek geeft de halve minuten aan.
- het waarschuwingssignaal handmatig te stoppen.

***** = afhankelijk van het model

- Zodra de ingestelde tijd verstreken is hoort u een waarschuwingssignaal. Na 2 series van piepjes houdt dit signaal automatisch op.
- **Het signaal waarschuwt dat de ingestelde tijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit.**

NL

Na het gebruik – reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat (ca. 1 uur) open afkoelen voordat u de kappen wegneemt en in de vaatwasmachine schoonmaakt (**M**).
- Laat na het afkoelen het apparaat open staan.
- Druk op de knop “CLEAN” (5) van het bovenste scharnier en trek deze naar u toe met behulp van de handgreep van de kap, terwijl u het scharnier met uw andere hand vasthoudt.
- Draai het apparaat om en druk op de knop “CLEAN” (5) van het onderste scharnier (3) en trek deze naar u toe met behulp van de handgreep van de kap, terwijl u het scharnier met uw andere hand vasthoudt (**N**).
- De twee kappen (1 en 2) en hun platen kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden of met een spons, warm water en afwasmiddel (**P**).
- Plaats de kappen (1 en 2) verticaal in de vaatwasmachine, met de handgreep naar boven.
- U kunt de platen en de buitenkant van het apparaat ook afnemen met een sponsje en wat schoonmaakmiddel (**Q**).
- Het elektrische scharnier (3) kunt u met een vochtige doek schoonmaken en daarna afdrogen.

Het monteren van het apparaat:

- Controleer voor het assembleren of alle elementen goed droog zijn.
- De onderste en bovenste kap (1 en 2) moeten voor ieder nieuw gebruik zorgvuldig afgedroogd worden.
- Plaats eerste de onderste kap (1) en vervolgens de bovenste kap (2) in het elektrische scharnier (3).

Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden (**S**).
- U kunt het snoer rond de handgrepen oprollen voordat u het apparaat opbergt.

De batterij van de timer vervangen (*)

- Als de cijfers in het display gedeeltelijk of helemaal niet meer zichtbaar zijn moet de batterij vervangen worden.
- Wij raden u aan een platte schroevendraaier te gebruiken.
- Steek een schroevendraaier in de achterste gleuf van de timer om deze los te klikken en te verwijderen (**R**).
- Schroef het ronde gedeelte los onder de timer.
- Verwijder de batterij.
- **Om het milieu te beschermen raden wij u aan de batterij niet weg te gooien, maar deze terug te brengen naar uw leverancier.**

***** = afhankelijk van het model

NL

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten Tosti's



De tostiplaten plaatsen (*).
Plaats de te roosteren sandwiches op de tosti-platen.
Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handgrepen dicht om de sneden in het brood te maken.
Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

• 4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper
De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter.
Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood.
Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen.
Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti Virginia

• 4 sneden brood • 20 g boter • 1 uitje • bieslook • 4 eetlepels uitgelekte kwark of Hüttenkäse • 1 eetlepel crème fraîche • zout • paprikapoeder
De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter.
Pel en snipper het ui.
Was het bieslook en knip de sprietjes fijn met een schaar.
Mix in een kom de ui, bieslook, de crème fraîche, snufje zout en een halve theelepel paprika.
Bedek twee sneden brood met deze bereiding en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti met Roquefort en walnoten

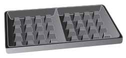
• 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas)
De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter.
Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes.
Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas.
Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

***** = afhankelijk van het model

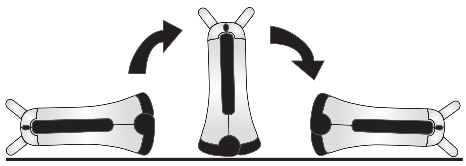
Tosti als toetje

• 4 sneden brood • 20 g boter • 2 reepjes chocolade • 1/2 banaan

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter.
Bedek twee sneden brood met de chocolade, daaroverheen de in stukjes gesneden banaan.
Daarna met nog wat chocolade bedekken.
Doe de andere 2 sneden er bovenop.

Recepten Wafels 

De wafelplaten plaatsen (*).
Verdeel het beslag over ieder vakje en let erop dat het beslag niet over de plaat heen loopt.



Sluit het apparaat, wacht 10 seconden en draai het apparaat om (onderste plaat boven) zodat het beslag zich goed kan verspreiden en een mooi gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt.
Laat het apparaat 2 minuten staan.
Draai het weer om en laat de wafels nog eens 1 minuut 30 bakken.
Open het apparaat tijdens het bakken niet.
Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut uitwasemen. Ze zijn dan krokanter.

Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
In het midden een kuiltje maken en een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toevoegen.
De melk beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat.
Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

***** = afhankelijk van het model

NL

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat.
Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Wafels van bierbeslag

• 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter • 4 eieren • 1 theelepel citroensap

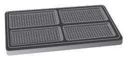
1/4 van het bier in een schenkkan gieten en 5 minuten wachten totdat het schuim is verdwenen.
Mix de bloem, het bakpoeder en het zout.
Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten.
Voeg geleidelijk lepel voor lepel deze bij de bloem. Klop dit op tot een egaal beslag.

Warm chocolade wafels met ijs

• 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk • 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker.
Deze bereiding vermengen met de eieren en de gesmolten boter.
Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt.
Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten.
Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

* = afhankelijk van het model

Recepten Wafeltjes 

NL

De wafeltjesplaten plaatsen (*).
Verdeel het beslag over ieder vakje en let erop dat het beslag niet over de plaat heen loopt.
Sluit het apparaat, wacht 10 seconden en draai het apparaat om (onderste plaat boven) zodat het beslag zich goed kan verspreiden en een mooi gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt.
Laat het apparaat 2 minuten staan.
Draai het weer om en laat de wafels nog eens 1 minuut 30 bakken.
Open het apparaat tijdens het bakken niet.
Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut uitwasemen. Ze zijn dan krokanter.

Ontbijtwafels

• 3 eidooiers • 370 ml melk • 250 gr bloem • 2 theelepels gist • 3 theelepels suiker • 1/2 theelepel zout • 8 theelepels olie • 3 eiwitten
Meng de eidooiers en de melk.
Voeg bloem, gist, suiker en zout toe en meng alles goed.
Voeg de olie toe.
Klop de eiwitten stijf en voeg ze toe aan het beslag.

Zachte Wafels

• 5 eidooiers • 5 eetlepels warm water • 100 gr suiker • de geraspte schil van een citroen • 150 gr bloem • 1/2 theelepel gist • 5 eiwitten
Mix eidooiers, water, suiker en geraspte citroenschil.
Meng bloem en gist en voeg dit toe aan de andere ingrediënten.
Klop de eiwitten stijf en voeg ze toe aan het beslag.

Vanillewafels

• 200 gr boter • 50 gr suiker • 1 in stukjes gesneden vanillestokje • 1 mespuntje zout • 6 eieren • 300 gr bloem • 2 theelepels gist • 1/4 liter melk • 1 eetlepel rum
Mix boter, suiker, vanille en zout.
Meng bloem en gist en voeg geleidelijk de melk en de eieren toe aan het geheel; voeg tenslotte de rum toe.

***** = afhankelijk van het model

NL

Recepten Grillgerechten 

De grillplaten plaatsen (*).
Leg het vlees op de platen.
Sluit het apparaat en laat het zolang bakken als geadviseerd in het recept of al naar gelang uw smaak.

Tijmsteak

Per portie : • 1 x 150 g rundersteak • 1/2 eetlepel olie • 1 takje verse tijm
Grilltijd : 4 minuten
Giet de olie over de steak.
Verwijder de blaadjes van de tijm en bedek beide zijden van de steak ermee.
Grill de steak.
Serveren met garnituur naar keuze.

Entrecôte Mirabeau

Per portie : • circa 350 g entrecôte • 2 zoute ansjovisfilets • 25 g boter • 25 g groene olijven
Grilltijd : 8 minuten
Was de ansjovisfilets onder stromend water en verwijder de graat.
Grill de steak.
Leg voor het serveren de ansjovis en een klontje boter op de steak met daaromheen de olijven.
Voeg peper toe voor de smaak.

Cordon bleu

Per portie : • 1 dikke haaskarbonade • 1/2 plakje gekookte ham • Goudse kaas • zout • peper
Grilltijd : 6 minuten
Snij de karbonade voor de helft over de lengte door.
Doe de ham en de kaas in de inkeping.
Voeg zout en peper toe.
Serveer met een dikke tomatensaus.

***** = afhankelijk van het model

Recepten Paninis 

De grillplaten plaatsen (*).
Leg het brood op de platen.
Sluit het apparaat en bak het brood volgens het recept en de gewenste bakgraad.

Panini met gerookte zalm

Voor 4 personen: • 4 broodjes • 4 porties smeerkaas • 4 witte uienringen • 4 plakjes gerookte zalm
Snijd het brood doormidden.
Besmeer ze met de kaas.
Voeg de gerookte zalm en de uienringen toe.
Sluit de broodjes.
Bak ze in ca. 5 min en dien ze op.

Panini met ham

Voor 4 personen: • 4 broodjes • 6 eetlepels boter • 2 theelepels mosterd • 4 plakjes gekookte ham • 4 porties smeerkaas • 2 in plakjes gesneden tomaten • zout • peper.
Snijd de broodjes doormidden.
Besmeer ze met de boter, de mosterd en de kaas.
Beleg ze met de ham en de tomaat.
Sluit de broodjes.
Bak ze in ca. 8 min en dien ze op.

Gegrilde panini met chocolade

Voor 4 personen: • 4 zoete broodjes • 150 g kwark • 500 g grof geraspte bittere chocolade • vanille-ijs
Snijd de broodjes doormidden.
Smeer de kwark op de boterhammen, bestrooi ze met de geraspte chocolade en maak er sandwiches van.
Bak ze in ca. 6 minuten en dien ze op met het vanille-ijs.

Panini met knoflook en tuinkruiden

Voor 4 personen: • 4 broodjes (bolletjes) • 8 porties kaas met knoflook en tuinkruiden
Snijd de broodjes doormidden.
Besmeer beide helften met een portie kaas.
Bak de broodjes ca. 6 minuten.

***** = afhankelijk van het model

D

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

• Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
  Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.**
• **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Gerätes.**
• **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**
• **Im Falle eines Unfalls,** lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.**
- **Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.**
- **Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.**
- **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- **Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.**
- **Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.**
- **Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.**
- **Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.**
- **Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.**
- **Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.**

***** = je nach Modell

- Lassen Sie das Kabel niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
- Bei Geräten mit einem losen Kabel darf nur das originale Kabel verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
- Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr Stellen Sie das Gerät nicht unter leicht entflammbare gegenstände wie Vorhänge Gardienen.
- Das Gerät darf nicht in Regalen oder Fächern betrieben zu werden.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Nur original Zubehör verwenden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.

Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher…).
- Vor jedem Gebrauch müssen die Gerätschaften, Heizplatten und alle anderen Bestandteile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, gewaschen werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn das Kabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt wie das Kabel des Gerätes haben und einen Schutzleiter besitzen.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.
- Das elektrische Basiselement darf nie in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

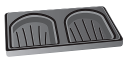
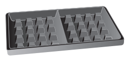
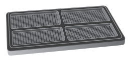
***** = je nach Modell

- **Tauchen Sie das Gerät mit seinem elektrischen Basiselement und dem Netzkabel nie in Wasser.**

Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.
- Drücken Sie auf den Verriegelungs-Clip, um das Gerät zu öffnen (**A**).
- Entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.

Wahl der Platten (*)

 *  *  *  *

- Je nach Modell können Sie verschiedene Plattensätze benutzen.

Um die Platten zu entfernen (C) (D) :
- Drücken Sie die Eject Taste an der Vorderseite, oben und unten.

Einlegen der Platten (E) (F) :
- Die Platte schräg einlegen, darauf drücken, um sie zu verriegeln.
- Die Platten Croque-Monsieur, Grill, Waffeln und Knusperwaffeln sind nicht untereinander austauschbar.
  Die Markierung 1 der Platte mit der Markierung 1 der Abdeckung im Produkt, und die Markierung 2 der anderen Platte mit der Markierung 2 der anderen Abdeckung in Übereinstimmung bringen.
- Gießen Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten und wischen Sie es anschließend mit einem saugfähigen Küchentuch auf.
- **Sich vergewissern, dass das Gerät kalt und von Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Platten wechseln.**

Anschluss und Vorheizen

- Schließen Sie das Gerät. Stecken Sie das Kabel an das Stromnetz an: Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf (**G**).
- Während des ersten Anfheizens kann es zu einer leichten unbedenklichen Geruchs- u. Rauchbildung kommen.

Funktion/Bedienung

- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Kontrollleuchte (*) leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist (**H**).
- Das Gerät öffnen (*).

  Für die Croque- Monsieur: das Brot oder die Panini auflegen, schließen und je nach Rezept backen lassen (K) (L).

  Für die Waffeln, Knusperwaffeln: den Waffel- oder Kusperwaffelteig auf die Platte geben und den Hinweisen des Rezepts folgen.

  Für die Grillgerichte: das Fleisch auf die Platten legen, schließen und je nach gewähltem Rezept garen lassen.

***** = je nach Modell

- **Berühren Sie nicht die heissen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte immer die Griffe.**
- Können Sie den Timer nutzen, um die Zeit des Kochens zu kontrollieren (*) (**J**).
- Der Schalter auf der rechten Seite ermöglicht:
  - die Zeiteinstellung: durch gedrückt halten oder mehrmaliges kurzes Drücken. Ein kleines “5”-Display auf der rechten Seite zeigt die halben Minuten an.
  - das manuelle Unterbrechen des Warnsignals.
- Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönt ein Warnsignal, welches nach zweimaligem Klingeln stoppt.
- **Der Timer zeigt das Ende der Kochzeit an, schaltet das Gerät aber nicht aus.**

D

Nach dem Gebrauch – Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät in offener Position abkühlen (ca. 1 Stunde), bevor Sie die Abdeckung abnehmen und reinigen (**M**).
- Lassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen geöffnet.
- Drücken Sie die Taste “CLEAN” (5) am oberen Teil des Basiselements (3), ziehen Sie den Griff an der Abdeckung (2) in Ihre Richtung und halten das Scharnier mit der anderen Hand.
- Drehen Sie das Gerät um und drücken Sie die Taste “CLEAN” (5) am unteren Teil des Basiselements (3), ziehen Sie den Griff an der Abdeckung (1) in Ihre Richtung und halten das Scharnier mit der anderen Hand (**N**).
- Die beiden Abdeckungen (1 und 2) und die Platten können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden (**P**).
- Stellen Sie die Abdeckungen (1 und 2) senkrecht in die Spülmaschine, mit dem Griff nach oben.
- Sie können die Platten und das Gehäuse des Geräts auch mit einem Schwamm und Ihrem üblichen Reinigungsmittel säubern (**Q**).
- Das elektrische Basiselement (3) kann mit einem feuchten Tuch gesäubert und anschließend getrocknet werden.

Um das Gerät zusammenzubauen:

- Vor dem Zusammenfügen sich vergewissern, dass alle Elemente vollkommen trocken sind.
- Die oberen und unteren Abdeckungen (1 und 2) müssen vor jeder neuen Benutzung sorgsam getrocknet werden.
- Die untere Abdeckung (1), dann die obere Abdeckung (2) in die elektrische Verbindungsstelle einschieben (3).

Aufbewahrung

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden (**S**).
- Vor dem Aufbewahren des Gerätes können Sie das Kabel um die Griffe wickeln.

Auswechseln der Batterie des Timers (*)

- Wenn die Anzeige teilweise oder total ausfällt, muss die Batterie ausgewechselt werden.

***** = je nach Modell

D

- Wir empfehlen Ihnen, einen flachen Schraubenzieher zu verwenden.
- Führen Sie einen Schraubenzieher in den Schlitz hinten am Timer ein und lösen Sie den Timer ab (**R**).
- Schrauben Sie das runde Teil unter dem Timer ab.
- Nehmen Sie die Batterie heraus und ersetzen Sie diese durch eine gleichwertige.
- **Um die Umwelt zu schützen, werfen Sie die Batterie des Timers nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie diese zu einer Annahmestelle für Altbatterien.**

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können. Werfen Sie das Gerät nicht fort, ohne zuvor die Batterien herausgenommen zu haben.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Rezepte getoastete Sandwichs



Die Croque- Monsieur- Platten einlegen (*).
Setzen Sie die Sandwich-Platten ein.
Legen Sie die Toastscheiben auf die Platte.
Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Toastscheiben gut miteinander zu verbinden.
Lassen Sie die Toastscheiben je nach Geschmack 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwichs

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter.
Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben.
Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer.
Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Virginia Croque-Monsieur

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft • 1 Teelöffel Schlagsahne • Salz • Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter.
Schälen und hacken Sie die Zwiebel.
Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika.
Geben Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

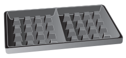
***** = je nach Modell

Croque-Roquefort

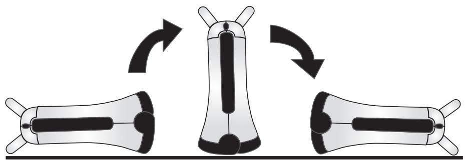
• 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse
Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter.
Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse.
Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.

Süßer Croque-Monsieur

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 2 Riegel Schokolade • 1/2 Banane
Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter.
Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade.
Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

Rezepte Waffeln 

Die Waffelplatten einlegen (*).
Verteilen Sie die Masse so, dass die gesamte Fläche bedeckt ist, aber nicht über die Seiten der Heizplatten herausläuft.



Schließen Sie das Gerät, warten 10 Sekunden und drehen Sie dann das Gerät um, damit sich der Teig gut verteilt und gleichmäßig gebacken wird.
Halten Sie diese Position 2 Minuten.
Drehen Sie das Gerät nach rechts und backen Sie die Waffeln weitere 1 Minute 30.
Vermeiden Sie es, das Gerät während des Backens zu öffnen.
Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie diese essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch
Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel.
In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier.
Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch.
Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

***** = je nach Modell

D

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Schlagen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu.
Rühren Sie den Teig solange weiter, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Waffeln mit Bier

• 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier • 1 Teelöffel Zitronensaft

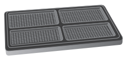
Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist.
Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz.
Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben Sie nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten.
Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heißer Schokolade und Eiscreme

• 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Würfel Zucker (6 g) • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch • 1 Glas Cognac • Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen.
Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter.
Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben. Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen.
Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu (Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).

***** = je nach Modell

Rezepte Knusperwaffel 

Die Kusperwaffel-Platten einlegen (*).
Verteilen Sie die Masse so, dass die gesamte Fläche bedeckt ist, aber nicht über die Seiten der Heizplatten herausläuft.
Schließen Sie das Gerät, warten 10 Sekunden und drehen Sie dann das Gerät um, damit sich der Teig gut verteilt und gleichmäßig gebacken wird.
Halten Sie diese Position 2 Minuten.
Drehen Sie das Gerät nach rechts und backen Sie die Waffeln weitere 1 Minute 30.
Vermeiden Sie es, das Gerät während des Backens zu öffnen.
Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie diese essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.

Frühstückswaffeln

• 3 Eigelb • 370 ml Milch • 250 g Mehl • 2 Teelöffel Hefe • 3 Teelöffel Zucker • 1/2 Teelöffel Salz • 8 Teelöffel Öl • 3 Eiweiß

Verrühren Sie die Eigelb und die Milch.
Geben Sie das Mehl, die Hefe, den Zucker, das Salz hinzu und verrühren Sie alles.
Dann fügen sie das Öl hinzu.
Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und heben Sie den Eischnee unter den Teig.

Belgische Waffeln

• 5 Eigelb • 5 Esslöffel heißes Wasser • 100 g Zucker • abgeriebene Zitronenschale • 150 g Mehl • 1/2 Teelöffel Hefe • 5 Eiweiß

Die Eigelb, das Wasser, den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale verrühren.
Mehl und Hefe mischen und zu den anderen Zutaten geben.
Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Zubereitung heben.

Vanillewaffeln

• 200 g Butter • 50 g Zucker • Vanilleschote in Stücken • eine Prise Salz • 6 Eier • 300 g Mehl • 2 Teelöffel Hefe • 1/4 l Milch • 1 Esslöffel Rum

- Butter, Zucker, Vanille und Salz verrühren.
- Mehl und Hefe mischen und langsam nach und nach die Milch und die Eier hinzufügen, dann den Rum einarbeiten.

***** = je nach Modell

Rezepte Grillen 

Setzen Sie die Grillplatten ein (*).
Legen Sie das Fleisch auf die Heizplatten.
Schließen Sie das Gerät und lassen Sie es, je nach Rezept und Ihrem Geschmack, braten.

Steak mit Thymian

Pro Person: • 1 x 150 g Rumpsteak • 1/2 Teelöffel Öl • 1 Stengel frischer Thymian
Kochzeit: 4 Minuten
Wenden Sie das Steak in Öl.
Entfernen Sie die Blätter des Thymians und bestreuen Sie damit beide Seiten des Steaks.
Grillen Sie die Steaks.
Servieren Sie das Ganze mit einer Beilage Ihrer Wahl.

Mirabeau Steak

Pro Person: • ungefähr 350 g Steak • 2 gesalzene Anchovis • 25 g Butter • 25 g grüne Oliven
Kochzeit: 8 Minuten
Waschen Sie die Anchovis unter fließendem Wasser und entfernen Sie die Gräten.
Grillen Sie die Steaks.
Direkt vor dem Servieren geben Sie die Anchovis-Fillets und ein Stückchen Butter auf das Steak und garnieren das Ganze mit grünen Oliven.
Geben Sie nach Bedarf Pfeffer hinzu.

Kalbskotelett “surprise”

Pro Person: • 1 Kalbskotelett • 1/2 Scheibe Schinken (wenn möglich roh) • Schweizer Käse • Salz • Pfeffer
Kochzeit: 6 Minuten
Schneiden Sie das Kalbskotelett längs auf.
Geben Sie die halben Scheiben Schinken und den Käse hinein.
Bestreuen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und servieren es mit Tomatensoße.

***** = je nach Modell

Rezepte Paninis 

Setzen Sie die Panini-Platten ein (*).
Legen Sie das Brot auf die Platten.
Schließen Sie das Gerät und lassen Sie das Brot je nach Rezept und gewünschter Bräune toasten.

Panini mit Räucherlachs

Für 4 Personen: • 4 Brötchen • 4 Portionen Streichkäse • 4 fein geschnittene weiße Zwiebeln • 4 Scheiben Räucherlachs
Schneiden Sie die Brötchen in 2 Hälften.
Bestreichen Sie diese mit dem Käse.
Belegen Sie sie mit dem Räucherlachs und den fein geschnittenen Zwiebeln.
Schließen Sie die Brötchen.
Ca. 5 Minuten backen und servieren.

Panini mit Schinken

Für 4 Personen: • 4 Brötchen • 6 EL Butter • 2 TL Senf • 4 Scheiben gekochten Schinken • 4 Portionen Streichkäse • 2 Tomaten in Scheiben • Salz • Pfeffer.
Schneiden Sie die Brötchen in 2 Hälften.
Bestreichen Sie diese mit Butter, Senf und Käse.
Belegen Sie sie mit dem Schinken und den Tomatenscheiben. Schließen Sie die Brötchen.
Ca. 8 Minuten backen und servieren.

Gegrillte Panini mit Schokolade

Für 4 Personen: • 4 süße Milchbrötchen • 150 g Quark • 500 g grob geraspelte Bitterschokolade • Vanilleeis
Schneiden Sie die Brötchen in zwei Hälften.
Bestreichen Sie die Hälften mit dem Quark, streuen Sie die geraspelte Schokolade darüber und legen Sie sie zu Sandwichs zusammen.
Ca. 6 Minuten backen und mit Vanilleeis servieren.

Panini mit Knoblauch und Kräutern

Für 4 Personen: • 4 Brötchen • 8 Portionen Kräuterkäse mit Knoblauch
Schneiden Sie die Brötchen in zwei Hälften.
Bestreichen Sie jede Hälfte mit einer Portion Kräuterkäse und legen Sie diese zu Sandwichs zusammen.
Die Sandwiches ca. 6 Minuten backen.

***** = je nach Modell

Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL, destinato al solo uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo.
Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente…).
La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell' interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

I

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.
  È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
- **Nel caso di incidente,** sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

Norme di sicurezza

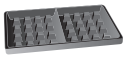
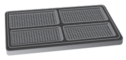
- **Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino superfici scivolose e calde, e non lasciare pendere il cavo sopra fonti di calore (piastre di cottura, fornelli…).**
- **Prima di ogni utilizzo, gli utensili, le piastre di cottura o qualsiasi altro componente che entri a contatto con gli alimenti deve essere lavato.**
- **Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.**
- **Verificare che la vostra installazione sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sotto l'apparecchio.**
- **Collegare l'apparecchio solo con presa con messa a terra.**
- **Se il cavo di alimentazione é danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.**
- **Se si utilizza una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione esquivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.**
- **Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.**
- **Non lavare mai la cerniera elettrica in lavastoviglie.**
- **Non immergere mai l'apparecchio, la cerniera elettrica o il cavo nell'acqua.**

Installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: evitare di usarlo su superfici morbide.
- Aprire l'apparecchio premendo l'apposito tasto (**A**).
- Rimuovere imballi, adesivi o accessori dentro o fuori l'apparecchio.

***** = secondo il modello

Scelta delle piastre (*)

 *  *  *  *

• Secondo il modello, potete utilizzare diversi set di piastre.

Per togliere le piastre (C) (D) :
• Premere i tasti “EJECT” situati sulla parte anteriore dei supporti anteriore e inferiore.

Per rimettere le piastre (E) (F) :
• Appoggiare la piastra di traverso e premere sulla piastra per bloccarla.
• Le piastre toast secanti, grill, cialde e wafer non sono intercambiabili.
Fare corrispondere il segno 1 della piastra con il segno 1 del supporto all’interno del prodotto, e il segno 2 dell’altra piastra con il segno 2 dell’altro supporto.
• Al primo utilizzo, versare dell’olio sulle piastre. Pulire con una carta da cucina assorbente.
• **Verificare che l’apparecchio sia freddo e staccato dalla corrente prima di procedere alla sostituzione delle piastre.**

Collegamento e preriscaldamento

• Chiudere l'apparecchio. Collegare il cavo alla rete elettrica: la spia luminosa rossa si accende (**G**).
• Durante il primo utilizzo l’apparecchio potrebbe rilasciare un lieve odore o fumo.

Cottura

• Lasciare preriscaldare l'apparecchio: quando la spia luminosa verde (*) si accende significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura (**H**).
• Aprire l’apparecchio (*).

Per i toast: mettere il pane o i panini, richiudere e lasciare cuocere secondo la ricetta scelta (**K**) (**L**).

Per le cialde o i wafer: versare la pastella per cialde o per wafer e seguire le indicazioni della ricetta scelta.

Per le grigliate: posizionare la carne sulle piastre, richiudere e lasciare cuocere secondo la ricetta scelta.

• **Non toccare le superfici calde dell’elettrodomestico: usare le maniglie.**
• Usare il timer per controllare il tempo di cottura (*) (**J**).
• Il tasto situato sul lato destro dello schermo consente:
- di impostare il tempo tenendo il tasto continuamente premuto o premendolo più volte. Un piccolo “5” in alto a destra indica il mezzo minuto.
- di arrestare manualmente il segnale di avviso.
• Allo scadere del tempo di cottura, il timer emette un segnale di avviso e si ferma automaticamente dopo due serie di segnali sonori.
• **Il timer indica la fine del tempo di cottura ma non spegne l’apparecchio.**

***** = secondo il modello

Dopo l'uso – pulizia

- Scollegare il cavo dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio (1 ora circa) in posizione aperta (**M**) prima di estrarre i supporti per lavarli in lavastoviglie.
- Dopo averlo lasciato raffreddare, mantenere l'apparecchio aperto.
- Premere il tasto "CLEAN" (5) posto sulla cerniera superiore tirando verso di sé con le apposite maniglie e tenendo ferma la cerniera con l'altra mano.
- Capovolgere l'apparecchio e premere il tasto "CLEAN" (5) posto sulla cerniera inferiore (3) tirando verso di sé con le apposite maniglie e tenendo ferma la cerniera con l'altra mano (**N**).
- I supporti (1 e 2) e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con una spugna e un detersivo per piatti (**P**).
- Mettere i supporti (1 e 2) in posizione verticale nella lavastoviglie, con la maniglia rivolta verso l'alto.
- È inoltre possibile pulire le piastre e il corpo dell'apparecchio con una spugna e un normale detergente (**Q**).
- Pulire la cerniera elettrica (3) con un panno umido, quindi asciugare.

Per rimontare l'apparecchio:

- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di assemblarli.
- I supporti inferiore e superiore (1 e 2) devono essere asciugati con attenzione prima di qualsiasi ulteriore utilizzo.
- Inserire il supporto inferiore (1), poi il supporto superiore (2) nella cerniera elettrica (3).

Sistemazione

- L'apparecchio può essere sistemato verticalmente (**S**).
- È possibile arrotolare il cavo intorno alle maniglie prima di riporre l'apparecchio.

Cambiare la batteria del timer (*)

- Nel caso il display sia parzialmente o completamente illeggibile, la batteria deve essere sostituita.
- Raccomandiamo l'uso di un cacciavite a punta piatta.
- Inserire la punta di un cacciavite nella fessura posteriore del timer per sganciarlo ed estrarlo dal corpo dell'apparecchio (**R**).
- Svitare il componente rotondo situato sotto il timer.
- Rimuovere la batteria.
- **Nel rispetto dell'ambiente, non buttare la batteria ma consegnarla al distributore, grossista o rivenditore.**

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

***** = secondo il modello

Ricette Toasts 

Posizionare le piastre per toasts (*).
Posizionare i toasts sulle piastre.
Chiudere l'apparecchio e serrare progressivamente le impugnature per sigillare bene le fette di pane.
Lasciar cuocere dai 3 ai 4 minuti a seconda del proprio gusto.

I

Toasts

• 4 fette di pane • 20 g burro • 70 g formaggio groviera • 1 fetta di prosciutto cotto • pepe
Imburrare la parte esterna delle fette di pane.
Tagliare a fettine il formaggio groviera e porre metà del formaggio su due fette di pane.
Mettere 1/2 fetta di prosciutto e aggiungere pepe.
Coprire con formaggio groviera quindi unire le altre fette di pane.

Croque-monsieur Virginia

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 1 cipolla piccola • erba cipollina • 4 cucchiai da tavola di formaggio fresco cremoso • 1 cucchiaio da tavola di panna • sale • paprika
Imburrare la parte esterna delle fette di pane.
Pelare ed affettare finemente la cipolla.
Lavare l'erba cipollina e tagliarla con le forbici in minuscoli pezzi.
In una scodella mescolare la cipolla, l'erba cipollina e il formaggio con la panna, un pizzico di sale e 1/2 cucchiaio di paprika.
Spalmare il preparato su due fette di pane, quindi coprire con le fette restanti.

Croque-Roquefort

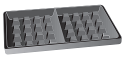
• 4 fette di pane • 30 g di burro • 8 noci • 50 g di formaggio Roquefort (o gorgonzola)
Imburrare la parte esterna delle fette di pane.
Spezzettare le noci ed aggiungere, mescolando al burro ed al formaggio Roquefort.
Spalmare il preparato su due fette di pane quindi coprire con le restanti fette.

Croque-monsieur dolce

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 2 tavolette di cioccolato • 1/2 banana
Imburrare la parte esterna delle fette di pane.
Su due fette mettere due barrette di cioccolato, alcune fettine di banana e poi ancora due barrette di cioccolato.
Coprire quindi con le rimanenti fette di pane.

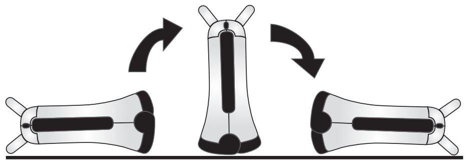
***** = secondo il modello

Ricette Cialde (waffles)



Mettere le piastre per cialde (*).
Stendere la pastella facendo attenzione a coprire l'intera area della piastra senza debordare.

I



Chiudere l'apparecchio, attendere 10 secondi quindi capovolgere l'apparecchio per permettere al burro di distribuirsi bene e di cuocere uniformemente.
Se l'apparecchio è dotato di una base, procedere come segue:
Tenere nella posizione per 2 minuti.
Capovolgere nuovamente l'apparecchio e lasciar cuocere ancora per 1 minuto 30.
Evitare di aprire durante la cottura.
Mettere le cialde sopra una griglia e aspettare 1 minuto prima di mangiarle: diventano più croccanti.

Cialde tradizionali

• 300 g di farina • 10 g di lievito in polvere • sale • 75 g di zucchero • 100 g di burro • 2 uova • 1/2 l di latte
Amalgamare in una terrina la farina con il lievito.
Fare un buco e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro sciolto e le uova.
Aggiungere lentamente il latte. Lasciar riposare per 1 ora.

Cialde croccanti

• 300 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaio di zucchero • 2 uova • 40 cl latte
Sbattere le uova finchè raggiungano una consistenza schiumosa.
Aggiungere gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Cialde con birra

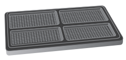
• 33 cl di birra • 250 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 cucchiaino di sale • 75 g di zucchero • 50 g burro • 4 uova • 1 cucchiaino di succo di limone
Versare la birra in una brocca e lasciar riposare per 5 minuti, finchè la schiuma scompaia.
Mischiare la farina, il lievito in polvere e il sale. In una scodella grande, sbattere le uova, la birra, il burro, lo zucchero e il succo di limone per circa 2 minuti.
Aggiungere gradualmente la miscela con la farina, un cucchiaio alla volta.
Sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

***** = secondo il modello

Cialde croccanti con cioccolata calda e gelato

• 250 g farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 2 cucchiai di zucchero • 75 g burro • 2 uova • 1/4 l latte • 1 bicchiere di cognac • gelato alla vaniglia • cioccolato

Far lievitare il lievito in polvere, lasciarlo riposare per 15 minuti in un bicchiere d'acqua con lo zucchero.
Mischiare questo composto con le uova sbattute e il burro.
Aggiungere successivamente il latte, la farina, il cognac e il sale fino ad ottenere un impasto fluido ed omogeneo.
Lasciar riposare il composto per 3 ore a temperatura ambiente.
Prima di servire, aggiungere 2 palline di gelato alla vaniglia e guarnire con cioccolato caldo (possono anche essere servite con zucchero o marmellata).

Ricette wafer 

Mettere le piastre per wafer (*).
Stendere la pastella facendo attenzione a coprire l'intera area della piastra senza debordare.
Chiudere l'apparecchio, attendere 10 secondi quindi capovolgere l'apparecchio per permettere al burro di distribuirsi bene e di cuocere uniformemente. Se l'apparecchio è dotato di una base, procedere come segue:
Tenere nella posizione per 2 minuti.
Capovolgere nuovamente l'apparecchio e lasciar cuocere ancora per 1 minuto 30.
Evitare di aprire durante la cottura.
Mettere le cialde sopra una griglia e aspettare 1 minuto prima di mangiarle: diventano più croccanti.

Cialde "Prima Colazione"

• 3 tuorli d'uovo • 370 ml di latte • 250 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 3 cucchiaini di zucchero • 1/2 cucchiaino di sale • 8 cucchiaini di olio • 3 albumi d'uovo

Mescolate i tuorli con il latte.
Aggiungete la farina, il lievito, lo zucchero, il sale e mescolate bene il tutto.
Aggiungete l'olio.
Montate i bianchi a neve e incorporateli alla pasta.

Cialde al Limone

• 5 tuorli di uovo • 5 cucchiai di acqua calda • 100 g. di zucchero • la scorza grattugiata di un limone • 150 g. di farina • 1/2 cucchiaino di lievito • 5 albumi

Battete insieme i tuorli, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone.
Mescolate la farina con il lievito e aggiungete il composto all'insieme.
Battete gli albumi a neve ed incorporateli al preparato.

***** = secondo il modello

Cialde alla Vaniglia

• 200 g. di burro • 50 g di zucchero • qualche pezzo di vaniglia • un pizzico di sale • 6 uova • 300 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 1/4 di litro di latte • 1 cucchiaio di rhum

Battete il burro con lo zucchero, la vaniglia e il sale.
Mescolate la farina con il lievito e aggiungete al composto progressivamente il latte e le uova, poi incorporate il rhum.

Ricette grigliate



Mettere le piastre grill (*).
Posizionare le piastre per grigliare (a seconda del modello).
Posizionare la carne sulle piastre.
Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.

Bistecca al timo

Per persona: • 1 x 150 g bistecca • 1/2 cucchiaio d'olio • 1 rametto di timo fresco

Cottura: 4 minuti
Spennellare la bistecca d'olio.
Staccare le foglie di timo e metterle sui due lati della bistecca.
Grigliare.
Servire con contorno a scelta.

Bistecca Mirabeau

Per persona: • mezza bistecca di circa 350 g • 2 acciughe salate • 25 g burro • 25 g olive verdi

Cottura: 8 minuti
Lavare le acciughe sotto acqua corrente e rimuovere la lisca.
Grigliare la bistecca.
Appena prima di servire, mettere i filetti di acciughe e una noce di burro sulla bistecca e contornare con olive verdi.
Aggiungere pepe a piacere.

Vitello "sorpresa"

Per persona: • 1 cotoletta di vitello • 1/2 fetta di prosciutto (preferibilmente crudo) • formaggio groviera • sale • pepe

Cottura: 6 minuti
Incidere lo spessore della bistecca di vitello.
Inserire nel taglio mezza fetta di prosciutto e una fetta di formaggio gruviera.
Aggiungere sale e pepe.
Servire con una salsa densa di pomodoro.

***** = secondo il modello

Ricette panini 

Mettere le piastre grill (*).
Posizionare le piastre per panini (a seconda del modello).
Posizionare il pane sulle piastre.
Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.

Panini con salmone affumicato

Per 4 persone: • 4 panini • 4 porzioni di formaggio spalmabile • 4 cipolle bianche a fette • 4 fette di salmone affumicato
Tagliare a metà i panini.
Spalmare il formaggio.
Aggiungere il salmone affumicato e la cipolla.
Chiudere i panini.
Cuocere per 5 minuti circa e servire.

Panini al prosciutto

Per 4 persone: • 4 panini • 6 cucchiai di burro • 2 cucchiaini da tè di senape • 4 fette di prosciutto cotto • 4 porzioni di formaggio spalmabile • 2 pomodori a fette • sale • pepe.
Tagliare a metà i panini.
Spalmare il burro, la senape e il formaggio.
Aggiungere il prosciutto e il pomodoro.
Chiudere i panini.
Cuocere per 8 minuti circa e servire.

Panini tostati al cioccolato

Per 4 persone: • 4 panini dolci • 150 g di formaggini • 500 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente • gelato alla vaniglia
Tagliare a metà i panini.
Spalmare il formaggino sul pane e spolverizzare sopra il cioccolato.
Chiudere i panini.
Fare cuocere 6 minuti circa e servire con il gelato.

Panini all'aglio e alle erbette

Per 4 persone: • 4 panini • 8 porzioni di formaggio all'aglio e alle erbette
Tagliare a metà i panini.
Spalmare una porzione di formaggio su ciascuna metà.
Chiudere i panini e fare cuocere 6 minuti circa.

***** = secondo il modello

GB

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe..
For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- **Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.**
- **If an accident occurs,** rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

Safety instructions

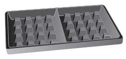
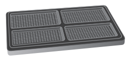
- **Never place the appliance on or near slippery or hot surfaces, nor should you ever leave the power cord hanging over a heat source (hotplates, gas cooker…).**
- **Always wash all of the utensils, cooking inserts or any other component that comes into contact with food, before use.**
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- **Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.**
- **Plug the appliance into a wall socket with an earth connection.**
- **If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**
- **If a power cord extension is used, it must have a cross section that is at least equivalent to that of the power cord and be grounded.**
- **Do not immerse the appliance in water.**
- **Never place the electric hinge in a dishwasher.**
- **Never immerse the complete appliance in water with its electric hinge and power cord.**

Assembly

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface: avoid using it on a soft surface such as a teatowel, or non heat-resistant surface.
- Press the button to open the appliance (**A**).
- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

***** = depending on model

Choosing the cooking inserts (*)

 *  *  *  *

- Depending on the model, you can use different sets of inserts.

To remove the inserts (**C**) (**D**) **:**
- Press the “EJECT” buttons located on the front of the upper and lower covers.

To refit the inserts (**E**) (**F**) **:**
- Place the insert at an angle and press down to lock it in place.
- The inserts used for making toasties, large and mini waffles and for grilling are not interchangeable.
  Line up the mark 1 on the insert with the mark 1 on the cover, inside the appliance and the mark 2 on the other insert with the mark 2 on the other cover.
- On first use, pour a little vegetable oil on the inserts. Wipe off with absorbant kitchen towel.
- **Always make sure that the appliance is cold and unplugged from the power outlet before changing the inserts.**

Connection and pre-heating

- Close the appliance. Plug the cord in the wall socket: the red light comes on (**G**).
- During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Cooking

- Allow the appliance to pre-heat, the green light comes on when the correct cooking temperature is reached (**H**).
- Open the appliance (*).

  For toasties: Place the bread or panini bread on the appropriate inserts, close the appliance and leave to cook as described in the chosen recipe (**K**) (**L**).

  For waffles, mini waffles: Pour the waffle batter in and follow the instructions for the chosen recipe.

  For grilling: Place the meat on the grill inserts, close the appliance and leave the meat to cook as described in the chosen recipe.

- **Do not touch the hot surfaces of the appliance: use the handles.**
- Depending on model, use the timer to control the cooking time (*) (**H**).
- The button situated on the right side of the screen enables you:
  - to set the time by pressing and holding down the button or by pressing the button quickly several times. A small "5" displays at the top and on the right side to indicate the half minutes .
  - to manually stop the warning signal.
- When the cooking time is finished, the timer gives a warning signal and stops automatically after two series of ringing.
- **The timer indicates the end of cooking time but does not turn the appliance off.**

***** = depending on model

After use – cleaning

- Unplug the cord from the wall socket.
- Leave the appliance to cool (for about 1 hour) in an open position before removing the inserts to wash them in your dishwasher.
- Leave the appliance open after cooling.
- Press the "CLEAN" button (5) on the upper hinge, pulling it towards you using the cover's handle and holding the hinge with the other hand.
- Turn the appliance over and press the "CLEAN" button (5) on the lower hinge (3), pulling it towards you using the cover's handle and holding the hinge with the other hand (**N**).
- The two covers (1 and 2) and their inserts can be washed in a dishwasher or with a sponge using hot water and washing-up liquid (**P**).
- Place the covers (1 and 2) vertically in the dishwasher with the handle pointing upward. Make sure the covers do not obstruct the blades in the dishwasher.
- You can also clean the inserts and the covers with a sponge and your usual detergent (**Q**).
- The removable power unit (3) can be cleaned with a moist cloth, then dried.

Reassembling the appliance:

- Make sure that all of the component parts are completely dry before assembling them.
- The lower and upper covers (1 and 2) must be dried carefully before they are used again.
- Insert the lower cover (1), then the upper cover (2) into the electric hinge (3).

Storage

- The appliance can be stored vertically (**S**).
- You can wind the cord around the handles before storing the appliance.

Timer battery replacement (*)

- If there is a partial or total loss of the display, the battery must be changed.
- We recommend you use a flat screwdriver.
- Insert the tip of a screwdriver into the rear slot on the timer to detach and remove the timer (**R**).
- Unscrew the round component situated under the timer.
- Remove the battery.
- **To respect the environment, dispose of it at your local waste disposal centre.**

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - ROI or consult our website - www.tefal.co.uk

***** = depending on model

Recipes for toasties 

Fit the toasted sandwich inserts (*).
Place the prepared sandwiches on the toasted sandwich insert with the butter on the outside surface of the bread.
Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.
Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

Ham and cheese toasted sandwich

• 4 slices of white bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper
Butter the outer surfaces of the slices of bread.
Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on the unbuttered side of bread.
Place half slice of ham on top and add pepper.
Cover with the remaining gruyere cheese then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

GB

Cream cheese and onion toasted sandwich

• 4 slices of white bread • 20 g butter • 1 small onion • chives • 4 tbsp cream cheese, well drained • 1 tbsp double cream • salt • paprika
Butter the outer surfaces of the slices of bread.
Peel and finely chop the onion.
Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors.
In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half teaspoon paprika.
Spread the mixture onto the unbuttered slide of two slices of bread, then cover them with the two remaining slices, so the butter is on the outside.

Roquefort and walnut toasted sandwich

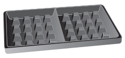
• 4 slices of white bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)
Butter the outer surfaces of the slices of bread.
Roughly chop the walnuts.
Mix them with 10 g butter and the Roquefort cheese.
Spread the mixture onto the unbuttered slide of two slices of bread, then cover them with the two remaining slices, so the butter is on the outside.

Chocolate and banana toasted sandwich

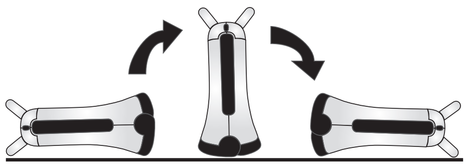
• 4 slices of white bread • 20 g butter • 2 bars of plain chocolate • half banana
Butter the outer surfaces of the slices of bread.
On two ot them, place two pieces of chocolate on the unbuttered side, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate.
Then cover with the remaining slices of bread, with the butter on the outside.

***** = depending on model

Tip for making the best toasties: Only use butter or ordinary margarine when making toasties. Low fat spread or butter substitutes are unsuitable as they overheat and form dark brown deposits. This causes the bread to stick to the inserts.

Recipes Waffles 

Fit the waffle inserts (*).
Spread the mixture making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.



Close the appliance, wait for 10 seconds then turn the appliance upside down to allow the batter to spread well and to cook evenly. Keep in this position for 2 minutes.Turn the appliance right side up and leave to cook for a further 1 minute 30. Avoid opening during cooking.
Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating: they become more crispy.

Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk
Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk.
Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk
Beat the eggs to a frothy consistency. Mix all the other dry ingredients in a large bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Waffles made with beer batter

• 330 ml beer • 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 tsp salt • 75 g caster sugar • 50 g melted butter • 4 eggs • 1 tsp lemon juice
Pour the beer into a jug and leave to stand for 5 minutes, until the foam disappears.
Mix together the flour, the baking powder and the salt in a large bowl.
In another large bowl, beat the eggs, the beer, the butter, the sugar and the lemon juice for about 2 minutes.
Add the mixture gradually to the flour, one tablespoon at a time. Beat until a smooth consistency.

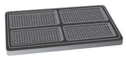
***** = depending on model

Crunchy waffles with chocolate sauce and ice cream

• 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 2 tsp sugar • 75 g melted butter • 2 eggs • 250 ml milk • 1 glass of Brandy • vanilla ice cream • chocolate sauce

Sift the baking powder, leaving it to stand for 15 minutes in a glass of water with the sugar.
Add this mixture to the beaten eggs and butter.
Then add the milk, the flour, the Brandy and the salt until you get a runny consistency.
Leave the batter to stand for 3 hours in a warm room.
Then cook as instructed.
Before serving, add 2 scoops of vanilla ice cream and top it with some chocolate sauce (they can also be eaten with sugar or jam).

GB

Mini waffle recipes 

Fit the mini waffle inserts (*).
Spread the mixture making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.
Close the appliance, wait for 10 seconds then turn the appliance upside down to allow the batter to spread well and to cook evenly.
Keep in this position for 2 minutes.
Turn the appliance right side up and leave to cook for a further 1 1/2 minute.
Avoid opening during cooking.
Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating: they become more crispy.

Breakfast Waffles

• 3 egg yolks • 370 ml milk • 250 g plain flour • 2 tsps baking powder • 3 tsps sugar • 1/2 tsp salt • 8 tsps oil • 3 egg whites

Mix the egg yolks and the milk.
Add the flour, baking powder, sugar and salt and mix well.
Add the oil.
Beat the egg whites until stiff and incorporate into the batter.

Sponge Waffles

• 5 egg yolks • 5 tbsp hot water • 100 g sugar • grated zest of one lemon • 150 g plain flour • 1/2 tsp baking powder • 5 egg white

Beat the egg yolks, water, sugar and the grated lemon zest.
Mix the flour and the baking powder and add to all the other ingredients.
Beat the eggs whites until stiff and incorporate them into the mixture.

***** = depending on model

Vanilla Waffles

• 200 g butter • 50 g sugar • some pieces of vanilla pod • a pinch of salt • 6 eggs • 300 g plain flour • 2 tsps baking powder • 1/4 litre milk • 1 tbsp rum.
Beat the butter, sugar, vanilla and salt.
Mix the flour and baking powder and gradually add all the milk and the eggs, then incorporate the rum.

Grill recipes



Position the grill inserts (*).
Place the meat on the inserts.
Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

Steak with thyme

Per person: • 1 x 150 g rumpsteak • half tbsp oil • 1 stem of fresh thyme
Cooking time : 4 minutes (for well cooked steak increase cooking time)
Brush over the steak with oil.
Remove the thyme leaves and cover each side of the steak with them.
Grill the steak.
Serve with the garnish of your choice.

Mirabeau steak

Per person: • about 350 g rump steak • 2 salted anchovies • 25 g butter • 25 g green olives
Cooking time : 8 minutes (for well cooked steak increase cooking time)
Wash the anchovies under running water and remove the backbone.
Grill the steak.
Just before serving, put the anchovy fillets and a knob of butter on the steak, then surround with green olives.
Add pepper to taste.

Veal cutlet "surprise"

Per person: • 1 veal cutlet • half slice of ham (preferably uncooked) • gruyere cheese • salt • pepper
Cooking time : 6 minutes
Cut a slit into the thickness of the veal cutlet.
Put inside half the slice of ham and one
slice of gruyere cheese.
Add salt and pepper.
Serve with a thick tomato sauce.

***** = depending on model

Recipes Panini 

Position the grill inserts (*).
Place the bread on the inserts.
Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

Panini with smoked salmon

For 4 servings: • 4 panini • 4 portions spreadable cheese • 4 thinly sliced white onions • 4 slices smoked salmon
Cut the panini in half.
Spread the cheese on them.
Add the smoked salmon and the sliced onion.
Close the panini.
Cook for approximately 5 minutes and serve.

Panini with ham

For 4 servings: • 4 panini • 6 tbsp butter • 2 tsp mustard • 4 slices cooked ham • 4 portions spreadable cheese • 2 sliced tomatoes • salt • pepper
Cut the panini in half.
Spread the butter, mustard and cheese on them.
Add the ham and tomatoes.
Close the panini.
Cook for approximately 8 minutes and serve.

Grilled panini with chocolate

For 4 servings : • 4 Vienna buns or other sweet buns • 150 g Petit Suisse cream cheese or Philadelphia style soft cheese • 500 g coarsely grated plain chocolate • vanilla ice cream
Cut the buns in half.
Spread the Petit Suisse cream cheese on the bread and sprinkle with grated chocolate, then close to form the sandwiches.
Cook for approximately 6 minutes and serve with vanilla ice cream.

Panini with garlic and herbs

For 4 servings : • 4 bread rolls (round) • 8 portions Garlic and Herb cheese
Cut the rolls in half.
Spread a portion of cheese on each half.
Cook the rolls for approximately 6 minutes.

***** = depending on model

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto.

Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y regulaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, …).

La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

E

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
  Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.**
- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**
- **Si se produce un accidente,** deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

Instrucciones de seguridad

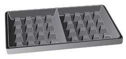
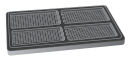
- **No coloque el aparato sobre o cerca de superficies deslizantes o calientes, ni deje el cable colgar encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas…).**
- **Antes de cada utilización, se deben lavar los utensilios, placas de cocción o cualquier otro componente que entre en contacto con los alimentos.**
- **Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.**
- **Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.**
- **Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.**
- **Si se va a utilizar un alargador eléctrico, debe ser al menos de una sección equivalente y con toma de tierra incorporada.**
- **Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.**
- **Nunca colque el eje eléctrico en el lavavajillas.**
- **Nunca sumerja el aparato con el eje eléctrico ni el cable en agua.**

Montaje

- Coloque el aparato sobre una superficie firme: evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Abra el aparato presionando el botón (**A**).
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto del interior como del exterior del aparato.

***** = según modelo

Elección de las placas (*)

 *  *  *  *

- Según el modelo, se pueden utilizar diferentes juegos de placas.

Para retirar las placas (C) (D) :

- Pulsar los botones "EJECT" situados en la parte frontal de las tapas superior e inferior.

Para volver a colocar las placas (E) (F) :

- Poner la placa al bies y presionarla para bloquearla.
- Las placas para sandwiches de jamón y queso, grill, gofres y barquillos no son intercambiables.
  Hacer corresponder la marca 1 de la placa con la marca 1 de la tapa situada dentro del producto, y la marca 2 de la otra placa con la marca 2 de la otra tapa.
- Durante la primera utilización, vierta un poco de aceite sobre las placas. Seque con un paño suave.
- **Comprobar que el aparato está frío antes de efectuar un cambio de placas.**

Conexión y precalentamiento

- Cierre el aparato. Conecte el cable al sector: el indicador luminoso rojo se enciende (**G**).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

Cocción

- Deje precalentar el aparato, el indicador luminoso verde (*) se enciende cuando se alcanza la temperatura de cocción (**H**).
- Abrir el aparato (*).

  Para sandwiches: colocar el pan o los paninis, cerrar y dejar cocer según la receta elegida (**K**) (**L**).

  Para gofres, barquillos: verter la masa de de los gofres o los barquillos y seguir las indicaciones de la receta elegida.

  Para parrilladas: colocar la carne sobre las placas, cerrar y dejar cocer según la receta elegida.

- **No toque las superficies calientes del aparato: utilice las asas.**
- Utilice el reloj para controlar el tiempo de cocción (*) (**J**).
- El botón situado a la derecha de la pantalla permite:
  - ajustar el tiempo mediante una presión prolongada o mediante varias presiones breves. Para indicar los medios minutos aparecerá un pequeño "5" en la parte superior derecha.
  - parar la señal sonora manualmente presionando unos segundos.
- Cuando el tiempo de cocción ha transcurrido, la señal sonora suena y se para automáticamente después de dos series.
- **El reloj señala el fin del tiempo de cocción pero no detiene el funcionamiento del aparato.**

***** = según modelo

Después de la utilización – limpieza

- Desconecte el cable del enchufe.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) abierto antes de retirar las tapas para lavarlas (**M**).
- Después de que se haya enfriado, mantenga el aparato abierto.
- Presione el botón "CLEAN" (5) del eje superior tirando hacia sí con la ayuda del asa de la tapa y sujetando el eje con la otra mano.
- De la vuelta al aparato y presione el botón "CLEAN" (5) del eje inferior (3) tirando hacia sí con la ayuda del asa de la tapa, sujetando el eje con la otra mano (**N**).
- Las dos tapas (1 y 2) con sus placas se pueden lavar en el lavavajillas o con una esponja con agua caliente y líquido lavavajillas (**P**).
- Coloque las tapas (1 y 2) verticalmente en el lavavajillas con el asa hacia arriba.
- Puede también limpiar las placas y el cuerpo del aparato con una esponja y su detergente habitual.
- El eje eléctrico (3) puede limpiarse con un paño húmedo y secarlo a continuación (**Q**).
- Nunca colque el eje eléctrico (3) en el lavavajillas. Nunca sumerja el aparato con el eje eléctrico (3) ni el cable en agua.

Para volver a montar el aparato:

- Asegurarse de que todos los elementos están completamente secos antes de montarlos.
- Las tapas inferior y superior (1 y 2) deben secarse cuidadosamente antes de volver a utilizar el aparato.
- Introducir la tapa inferior (1) y luego la tapa superior (2) en la bisagra eléctrica (3).

Colocación

- El aparato puede guardarse verticalmente (**S**).
- Puede enroscar el cable alrededor de las asas antes de guardar al aparato.

Cambio de la pila del reloj (*)

- Si se pierde total o parcialmente la pantalla, debe cambiarse la pila.
- Recomendamos que utilice un destornillador plano.
- Encaje un destornillador plano en la parte posterior del reloj para desencajar y extraer el reloj (**R**).
- Destornille la parte redonda situada bajo el reloj.
- Extraiga la pila.
- **Para respetar el medio ambiente, no tire la pila, llévela a un punto de recogida previsto para tal efecto.**

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

***** = según modelo

Recetas Sándwich 

Colocar las placas para sandwiches de jamón y queso (*).
Coloque las placas para sándwich.
Coloque los sándwich en los huecos de las placas.
Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar adecuadamente las rebanadas de pan.
Deje cocinar de 3 a 4 minutos según el grado de cocción deseado.

Sándwich de jamón y queso

• 4 rebanadas de pan • 1 loncha de jamón cocido • 70 g de queso gruyere • pimienta • 20 g de mantequilla

Untar con mantequilla la cara exterior de las 4 rebanadas de pan.
Cortar el queso gruyere en láminas finas y colocar la mitad del queso sobre las dos rebanadas de pan.
Colocar por encima 1/2 loncha de jamón.
Añadir un poco de pimienta.
Cubrir con queso gruyere y pegar las rebanadas de dos en dos.

Sándwich Virginia

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 1 cebolla pequeña • cebolleta • 4 c. soperas de queso blanco bien escurrido • 1 c. sopera de nata • sal • paprika

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan.
Pelar la cebolla y picarla menuda.
Lavar la cebolleta y cortarla en pequeños trocitos con unas tijeras.
En un recipiente mezclar la cebolla y la cebolleta con el queso, la nata, una pizca de sal y 1/2 c. de café de paprika.
Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

Sándwich Roquefort

• 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de Roquefort

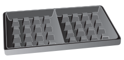
Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan.
Retirar la cáscara de las nueces y picarlas en trozos grandes.
Mezclar con 10 g de mantequilla y el Roquefort.
Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

Sándwich de postre

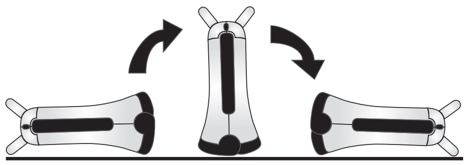
• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 2 barritas de chocolate negro azucarado • 1/2 plátano

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan.
Sobre dos de ellas colocar dos trozos de chocolate, el plátano cortado en rodajas y otra vez dos trozos de chocolate.
A continuación cubrir con las otras dos rebanadas de pan.

***** = según modelo

Recetas Gofras 

Colocar las placas para gofras (*).
Vierta la masa teniendo cuidado de cubrir cada pequeño hueco y que no se desborde.



Cierra el aparato, espere 10 segundos y de la vuelta al aparato para repartir bien la masa y asegurar una cocción uniforme.
Deje en esta posición durante 2 minutos.
Vuelva a poner el aparato del derecho y deje cocer todavía 1 minuto 30 segundos más aproximadamente. Evite abrirlo durante la cocción.
Coloque las gofras sobre una rejilla y espere 1 minuto antes de probarlas: así estarán más crujientes.

Gofras tradicionales

• 300 g de harina • 10 g de levadura • sal • 75 g de azúcar en polvo • 100 g de mantequilla • 2 huevos • 1/2 l de leche
Mezclar la harina y la levadura en una ensaladera.
Hacer un pozo y añadir la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos enteros.
Diluir poco a poco con la leche. Dejar reposar la masa durante 1 hora.

Gofras crujientes

• 300 g de harina • 1 sobrecito de levadura • 1 pizca de sal • 1 c. sopera de azúcar • 2 huevos • 40 cl de leche
Batir los huevos en tortilla hasta conseguir una consistencia espumosa.
Incorporar el resto de los ingredientes y batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

Gofras a la cerveza

• 33 cl de cerveza • 250 g de harina • 1 cucharada de levadura • 1 cucharadita de sal • 75 g de azúcar en polvo • 50 g de mantequilla • 4 huevos • 1 cucharadita de zumo de limón
Verter la cerveza en una jarra y dejar reposar durante 5 minutos, hasta que haya desaparecido la espuma.
Mezclar la levadura, la harina y la sal.
En un recipiente grande, batir los huevos, la cerveza, la mantequilla, el azúcar y el zumo de limón durante 2 minutos.
Añadir gradualmente la mezcla de harina, una cucharada de cada vez. Batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

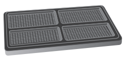
***** = según modelo

Gofras crujientes con chocolate caliente y helado

• 250 g de harina • 10 g de levadura • 1 pizca de sal • 2 cucharaditas de azúcar • 75 g de mantequilla • 2 huevos • 1/4 l de leche • 1 vaso de licor de coñac • helado de vainilla • chocolate

Dejar subir la levadura dejándola reposar 15 minutos en un vaso de agua con azúcar.
Mezclar esta preparación con los huevos y la mantequilla derretida.
A continuación añadir la leche, la harina, el coñac y la sal diluyéndolo todo hasta obtener una masa fluida.
Dejar reposar la masa 3 horas en una habitación templada.
Antes de servir, adornar con 2 bolas de helado de vainilla y cubrir con chocolate caliente (también pueden degustarse con azúcar o mermelada).

Recetas Barquillos



Colocar las placas para barquillos (*).
Vierta la masa teniendo cuidado de cubrir cada pequeño hueco y que no se desborde.
Cierra el aparato, espere 10 segundos y de la vuelta al aparato para repartir bien la masa y asegurar una cocción uniforme.
Deje en esta posición durante 2 minutos.
Vuelva a poner el aparato del derecho y deje cocer todavía 1 minuto 30 segundos más aproximadamente. Evite abrirlo durante la cocción.
Coloque las gofras sobre una rejilla y espere 1 minuto antes de probarlas: así estarán más crujientes.

Gofras para el Desayuno

• 3 yemas de huevos • 370 ml de leche • 250 g de harina • 2 cucharillas de levadura • 3 cucharillas de azúcar • 1/2 cucharilla de sal • 8 cucharillas de aceite • 3 claras de huevos

Mezcle las yemas y la leche.
Añada la harina, la levadura, el azúcar, la sal y mezcle bien la preparación.
Añada aceite.
Bata las claras a punto de nieve y añádalas poco a poco a la masa.

Gofras Esponjosas

• 5 yemas de huevo • 5 cucharas soperas de agua caliente • 100 g de azúcar • la cáscara rallada de un limón • 150 g de harina, • 1/2 cucharilla de levadura • 5 claras de huevo

Bata las yemas de huevos, el agua, el azúcar y la cáscara rallada del limón.
Mezcle la harina con la levadura y añádala al resto de los ingredientes.
Bata las claras a punto de nieve y añádalas poco a poco a la preparación.

***** = según modelo

Gofras con Vainilla

• 200 g de mantequilla • 50 g de azúcar • ramas de vainilla • una pizca de sal • 6 huevos • 300 g de harina • 2 cucharillas de levadura • 1/4 de litro de leche • una cuchara sopera de ron

Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal.
Mezcle la harina y la levadura y añada poco a poco a la preparación la leche y los huevos, a continuación añada el ron.

Recetas parrilladas



Colocar las placas para grill (*).
Coloque las placas parrilla.
Coloque la carne sobre las placas.
Cierre el aparato y deje cocer según la receta y el grado de cocción deseado.

E

Filete al tomillo

Por persona: • 1 filete de 150 g • 1/2 cucharada de aceite • 1 ramita de tomillo fresco

Cocción: 4 minutos
Untar el filete con aceite.
Quitar las hojas del tomillo y cubrir el filete por los dos lados.
Cocinarlo.
Servir con una guarnición a su gusto.

Entrecot Mirabeau

Por persona: • 1/2 entrecot de 350 g aproximadamente • 2 anchoas en salazón • 25 g de mantequilla • 25 g aceitunas verdes

Cocción: 8 minuto.
Lavar las anchoas con agua del grifo y retirar la espina central.
Cocinar a la parrilla.
En el momento de servirlo, colocar los filetes de anchoa y una nuez de mantequilla sobre el entrecot y rodear con las aceitunas verdes.
Añadir tanta pimienta como desee.

Escalope de ternera “sorpresa”

Por persona: • 1 escalope de ternera • 1/2 loncha de jamón (preferentemente natural) • queso gruyere • sal • pimienta

Cocción: 6 minutos
Abrir el escalope en el sentido de su grosor.
Introducir en su interior la loncha de jamón en la que se habrá puesto una lámina de queso gruyere.
Salpimentar.
Servir con una salsa de tomate espesa.

* = según modelo

Recetas Paninis 

Colocar las placas para grill (*).
Coloque las placas panini.
Coloque el pan sobre las placas.
Cierre el aparato y deje cocer según el grado de cocción deseado.

Panini de salmón ahumado

Para 4 personas: • 4 panecillos • 4 porciones de queso para untar • 4 cebollas blancas picadas finas • 4 lonchas de salmón ahumado
Cortar los panecillos en 2.
Untarlos con el queso.
Añadir el salmón ahumado y la cebolla picada.
Cerrar los panecillos.
Cocerlos 5 min. aproximadamente y servir.

Panini de jamón

Para 4 personas: • 4 panecillos • 6 cucharadas de mantequilla • 2 cucharaditas de mostaza • 4 lonchas de jamón cocido • 4 porciones de queso para untar • 2 tomates cortados en lonchas • sal • pimienta.
Cortar los panecillos en 2.
Untarlos con mantequilla, mostaza y queso.
Colocar el jamón y el tomate.
Cerrar los panecillos.
Cocerlos 8 min. aproximadamente y servir.

Panini tostado con chocolate

Para 4 personas: • 4 panecillos vieneses • 150 g de petits suisses • 500 g de chocolate amargo rayado • helado de vainilla
Cortar los panecillos en dos.
Untar los petit suisses sobre las rebanadas de pan y salpicar con el chocolate rayado, a continuación formar sánwiches.
Cocinar durante 6 minutos aproximadamente y servir con el helado de vainilla.

Panini Ajo y finas hierbas

Para 4 personas: • 4 panecillos (pan de hogaza) • 8 porciones de queso con ajo y finas hierbas
Cortar los panecillos en dos.
Untar una porción de queso en cada mitad.
Cocer los sándwiches 6 minutos aproximadamente..

***** = según modelo

Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas sobre Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em Contacto com Alimentos, Ambiente…).

A TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.**
- **Não toque nas partes quentes do aparelho.**
- **Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.**
- **Em caso de acidente,** passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

P

Instruções de segurança

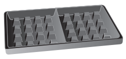
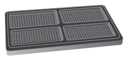
- **Não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies deslizantes ou quentes, nem deixe o cabo ficar suspenso sobre uma fonte de calor (placas de cozedura, fogão a gás…).**
- **Antes de cada utilização, os utensílios, as placas de cozedura ou qualquer outro componente que entre em contacto com os alimentos devem ser lavados.**
- **Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.**
- **Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.**
- **O aparelho só pode ser ligado a uma tomada com terra incorporada.**
- **Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica Tefal autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.**
- **No caso da utilização de uma extensão eléctrica, esta deve ter uma ligação à rede pelo menos equivalente e estar equipada com uma tomada de terra incorporada.**
- **Este aparelho não deve ser submergido em água.**
- **Nunca coloque a parte eléctrica do aparelho na máquina de lavar loiça.**
- **Nunca mergulhe o aparelho dentro de água com a parte eléctrica e o respectivo cabo.**

***** = consoante modelo

Montagem

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável: evite utilizá-lo sobre um suporte maleável, do tipo toalha plástica.
- Abra o aparelho premindo o botão (**A**).
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.

Escolha das placas (*)

 *  *  *  *

- Consoante o modelo, pode utilizar diferentes conjuntos de placas.

Para retirar as placas (C) (D) :

- Pressione as teclas "EJECT" situadas na parte da frente dos corpos superior e inferior.

Para colocar de novo as placas (E) (F) :

- Incline a placa e carregue na placa para bloqueá-la.
- As placas para tostas mistas, grelhados, waffles e mini-waffles não são permutáveis.
  Faça corresponder a marca 1 da placa com a marca 1 do corpo no interior do produto e a marca 2 da outra placa com a marca 2 do outro corpo.
- No decorrer da primeira utilização, deite um pouco de óleo sobre as placas. Seque com um pano macio.
- **Certifique-se que o aparelho está frio e desligado antes de proceder à troca das placas.**

P

Ligação e pré-aquecimento

- Feche o aparelho. Ligue o cabo de alimentação à tomada : o indicador luminoso vermelho acende-se (**G**).
- Aquando da primeira utilização, poderá ocorrer uma ligeira libertação de fumo durante alguns minutos.

Cozedura

- Deixe o aparelho aquecer, o indicador luminoso verde (*) acende-se quando a temperatura de cozedura é atingida (**H**).
- Abra o aparelho (*).

  Para tostas mistas: coloque o pão ou os paninis, feche e deixe grelhar de acordo com a receita escolhida (**K**) (**L**).

  Para waffles, mini-waffles: deite a massa de waffles ou mini-waffles e siga as indicações da receita escolhida.

  Para grelhados: coloque a carne nas placas, feche e deixe cozer de acordo com a receita escolhida.

- **Não toque nas superfícies quentes do aparelho: utilize as pegas.**
- Utilize o temporizador para controlar o tempo de cozedura (*) (**J**).
- O botão situado à direita do visor permite:

***** = consoante modelo

- ajustar o tempo de cozedura através de uma pressão prolongada ou através de várias pressões breves. É apresentado um pequeno "5" no canto superior do visor para assinalar os meios-minutos.
- parar o temporizador manualmente através da pressão do botão durante alguns segundos.

• Depois de decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite um aviso sonoro e desliga-se automaticamente ao fim de duas séries.
• **Atenção : O temporizador avisa o tempo de cozedura mas não pára o aparelho.**

Após cada utilização – limpeza

• Desligue o cabo de alimentação da tomada de rede.
• Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta (**M**) antes da ejeccção das placas. Só posteriormente as deve colocar na máquina de lavar loiça.
• Depois de arrefecer, mantenha o produto aberto.
• Prima o botão "CLEAN" (5) do corpo superior, puxando-o na sua direcção, com a ajuda da pega, segurando a dobradiça do aparelho com a outra mão.
• Vire o produto ao contrário e prima o botão "CLEAN" (5) do corpo inferior (3) puxando-o na sua direcção, com a ajuda da pega, segurando a dobradiça do aparelho com a outra mão (**N**).
• O corpo superior e inferior (1 e 2), com as respectivas placas, podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou simplesmente com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça (**P**).
• Coloque o corpo superior e inferior (1 e 2) na vertical na máquina de lavar loiça, posicionando a pega para cima.
• Pode também limpar as placas e o corpo do aparelho com a ajuda de uma esponja e do seu detergente habitual (**Q**).
• A parte eléctrica (3) pode ser limpa com um pano húmido e, posteriormente, seca.

Para montar de novo o aparelho:

• Certifique-se que todos os elementos estão totalmente secos antes de montá-los.
• Os corpos inferior e superior (1 e 2) devem ser secos com cuidado antes de qualquer nova utilização.
• Insira o corpo inferior (1) e, de seguida, o corpo superior (2) na dobradiça eléctrica (3).

P

Arrumação

• O aparelho pode ser arrumado na vertical (**S**).
• Pode enrolar o cabo à volta das pegas antes de arrumar o produto.

Substituição da pilha do temporizador (*)

• Caso ocorra uma perda parcial ou total dos caracteres no visor do temporizador, é necessário substituir a pilha.
• Recomendamos-lhe a utilização de uma chave-de-fendas plana para facilitar a remoção do temporizador.
• Insira uma chave-de-fendas na ranhura posterior do temporizador de modo soltá-lo e retirá-lo (**R**).
• Desaparafuse a superfície redonda situada sob o temporizador.
• Retire a pilha.
• Respeite o meio ambiente.

***** = consoante modelo

- **Deposite a pilha usada num contentor de recolha de lixo previsto para o efeito (pilhão). Nunca deposite a pilha usada no lixo doméstico.**

Protecção do ambiente em primeiro lugar !

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas Tostas Mistas



Coloque as placas para tostas mistas (*).
Coloque os tostas mistas nos alvéolos das placas.
Feche o aparelho e pressione progressivamente as pegas de modo a fechar bem as fatias de pão no seu interior.
Deixe cozer entre 3 a 4 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

Tosta Mista

• 4 fatias de pão • 1 fatia de fiambre • 70 g de queijo gruyère • pimenta • 20 g de manteiga

Barrar com manteiga a face exterior das 4 fatias de pão.
Cortar o queijo gruyère em fatias finas e dispor metade do queijo sobre duas das fatias de pão.
Colocar em cima 1/2 fatia de fiambre.
Temperar com pimenta.
Cobrir com o queijo gruyère e reunir as fatias juntar duas a duas.

Tosta Mista Virginia

• 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 1 cebola pequena • cebolinho • 4 colheres de sopa de requeijão bem escorrido • 1 colher de sopa de natas • sal • paprika

Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão.
Descascar a cebola e picá-la.
Lavar o cebolinho e cortá-lo com uma tesoura.
Numa terrina, misturar a cebola e o cebolinho com o queijo, as natas, uma pitada de sal e 1/2 colher de café de paprika.
Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

Tosta Mista Roquefort

• 4 fatias de pão • 30 g de manteiga • 8 nozes • 50 g de queijo Roquefort

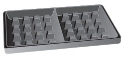
Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão.
Retirar as nozes das cascas e picá-las grosseiramente.
Misturar com 10 g de manteiga e com o queijo Roquefort.
Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

***** = consoante modelo

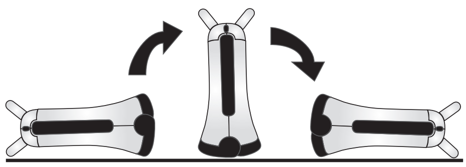
Tosta Mista sobremesa

• 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 2 barras de chocolate preto açucarado • 1/2 banana

Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão.
Sobre duas das fatias, dispor dois quadrados de chocolate, a banana cortada às rodelas e, novamente, dois quadrados de chocolate.
Cobrir em seguida com as outras fatias de pão.

Receitas Waffles 

Coloque as placas para Waffles (*).
Deite a massa, certificando-se que cobre todos os alvéolos, não deixando verter a massa para fora.



Feche o aparelho, aguarde cerca de 10 segundos e, então, vire o aparelho ao contrário de modo a espalhar a massa e, assim, garantir uma cozedura uniforme.
Deixe-o nesta posição durante cerca de 2 minutos.
Volte a colocar o aparelho na posição inicial e deixe cozer ainda durante cerca de 1 minuto e 30 segundos. Evite abrir o aparelho no decorrer da cozedura.
Coloque as waffles sobre uma grelha e aguarde 1 minuto antes de provar: elas tornam-se, assim, mais estaladiças.

Waffles tradicionais

• 300 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • sal • 75 g de açúcar em pó • 100 g de manteiga • 2 ovos • 1/2 l de leite

Misturar a farinha e o fermento numa taça.
Fazer uma cova no meio e juntar o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros.
Diluir a massa pouco a pouco com o leite.
Deixar a massa repousar durante 1 hora.

Waffles estaladiças

• 300 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher de sopa de açúcar • 2 ovos • 40 cl de leite

Bater os ovos em omeleta até obter uma consistência cremosa.
Incorporar os outros ingredientes e bater até atingir uma consistência lisa.

***** = consoante modelo

Waffles com cerveja

• 33 cl de cerveja • 250 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 colher de café de sal • 75 g de açúcar em pó • 50 g de manteiga • 4 ovos • 1 colher de café de sumo de limão

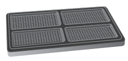
Deitar a cerveja num recipiente e deixar repousar durante 5 minutos, até que a espuma desapareça. Misturar a farinha, o fermento e o sal.
Numa tigela grande, bater os ovos, a cerveja, a manteiga, o açúcar e o sumo de limão durante cerca de 2 minutos.
Juntar gradualmente a mistura de farinha, à razão de uma colher de cada vez.
Bater até obter uma consistência lisa.

Waffles crocantes com chocolate quente e gelado

• 250 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • 1 pitada de sal • 2 colheres de sopa de açúcar • 75 g de manteiga • 2 ovos • 1/4 l de leite • 1 cálice de conhaque • gelado de baunilha ou chocolate

Deixar o fermento levedar deixando-o repousar 15 minutos num copo de água com o açúcar.
Misturar esta preparação aos ovos e à manteiga derretida.
Juntar em seguida o leite, a farinha, o conhaque e o sal, diluindo progressivamente até se obter uma massa fluida.
Deixar a massa repousar durante 3 horas num local aquecido.
Antes de servir, guarnecer com 2 bolas de gelado de baunilha e cobrir com o molho de chocolate quente (as waffes podem igualmente ser degustadas com açúcar ou compota).

Receitas Mini-Waffles



Coloque as placas para mini-waffles (*).
Deite a massa, certificando-se que cobre todos os alvéolos, não deixando verter a massa para fora.
Feche o aparelho, aguarde cerca de 10 segundos e, então, vire o aparelho ao contrário de modo a espalhar a massa e, assim, garantir uma cozedura uniforme.
Deixe-o nesta posição durante cerca de 2 minutos.
Volte a colocar o aparelho na posição inicial e deixe cozer ainda durante cerca de 1 minuto e 30 segundos. Evite abrir o aparelho no decorrer da cozedura.
Coloque as waffles sobre uma grelha e aguarde 1 minuto antes de provar: elas tornam-se, assim, mais estaladiças.

Waffles “Pequeno Almoço”

• 3 gemas • 370 ml de leite • 250 g de farinha • 2 colheres de café de fermento • 3 colheres de café de açúcar • 1/2 colher de café de sal fino • 8 colheres de café de óleo • 3 claras

Misture as gemas com o leite.
Junte a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e misture bem. Junte o óleo.
Bata as claras em castelo e junte à massa.

***** = consoante modelo

Waffles “Esponja”

• 5 gemas • 5 colheres de sopa de água quente • 100 g de açúcar • raspa de limão • 150 g de farinha • 1/2 colher de café de fermento • 5 claras
Bata as gemas , a água, o açúcar e a raspa de limão.
Misture a farinha e o fermento e junte aos restantes ingredientes.
Bata as claras em castelo e incorpore-as na preparação anterior.

Waffles com Baunilha

• 200 g de manteiga • 50 g de açúcar • pedaços de vagens de baunilha • uma pitada de sal • 6 ovos • 300 g de farinha • 2 colheres de café de fermento • 1/4 litro de leite • 1 colher de sopa de rum
Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal.
Misture a farinha e o fermento e junte de maneira progressiva o leite e os ovos, no final junte o rum.

Receitas Grelhados



Coloque as placas para grelhados (*).
Disponha a carne nas placas.
Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

Bife com tomilho

Por pessoa: • 1 bife de 150 g • 1/2 colher de sopa de óleo • 1 ramo de tomilho fresco
Tempo de cozedura: 4 minutos
Pincelar o bife com o óleo.
Tirar as folhas ao tomilho e envolver com elas o bife de ambos os lados.
Levar a grelhar.
Servir com uma guarnição a gosto.

Entrecôte de vitela Mirabeau

Por pessoa: • 1/2 entrecôte de vitela com cerca de 350 g • 2 anchovas salgadas • 25 g de manteiga • 25 g de azeitonas verdes
Tempo de cozedura: 8 minutos
Lavar as anchovas com água corrente e retirar-lhes a espinha central.
Levar o entrecôte a grelhar.
No momento de servir, colocar os filetes de anchova e um pedaço de manteiga sobre o entrecôte e em seguida rodeá-lo de azeitonas verdes.
Temperar com pimenta q.b.

Escalopes de vitela “surpresa”

Por pessoa: • 1 escalope de vitela • 1/2 fatia de presunto • queijo gruyère • sal • pimenta
Tempo de cozedura: 6 minutos
Dar um golpe no escalope no sentido da espessura.
Introduzir a meia fatia de presunto na qual colocou uma fatia de queijo gruyère.

***** = consoante modelo

Temperar com sal e pimenta.
Servir com um molho de tomate espesso.

Receitas Paninis 

Coloque as placas para grelhados (*).
Disponha o pão nas placas.
Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

Panini com salmão fumado

Para 4 pessoas: • 4 pães pequenos • 4 porções de queijo para barrar • 4 cebolas brancas cortadas às rodelas • 4 fatias de salmão fumado
Cortar os pães em 2.
Barrá-los com o queijo.
Juntar o salmão fumado assim como a cebola cortada em rodelas finas.
Fechar os pães. Levá-los a cozinhar durante cerca de 5 minutos e servir.

Panini com fiambre

Para 4 pessoas: • 4 pães pequenos • 6 colheres de sopa de manteiga • 2 colheres de chá de mostarda • 4 fatias de fiambre • 4 porções de queijo para barrar • 2 tomates cortados em rodelas • sal • pimenta.
Cortar os pães em 2.
Barrá-los com a manteiga, a mostarda e o queijo.
Pôr o fiambre e o tomate. Fechar os pães.
Levá-los a cozinhar durante cerca de 8 minutos e servir.

Paninis grelhados com chocolate

Para 4 pessoas: • 4 pães vienenses pequenos • 150 g de queijo fresco • 500 g de chocolate amargo ralado grosseiramente • gelado de baunilha
Cortar os pães em 2.
Colocar o queijo sobre as fatias de pão e polvilhar com o chocolate ralado e em seguida formar sandes.
Levá-los a cozinhar durante cerca de 6 minutos e servir com o gelado de baunilha.

Panini com Alho e Ervas Aromáticas

Para 4 pessoas: • 4 pães pequenos (redondos) • 8 porções de queijo com Alho e Ervas Aromáticas
Cortar os pães em 2.
Colocar uma porção de queijo sobre cada uma das metades.
Levá-los a cozinhar durante cerca de 6 minutos.

***** = consoante modelo

RC 301 520 920 – Ref. 2016218.310 – 07/09